

Prosecco ANERI D.O.C. Millesimato Extra Dry

È uno spumante che viene prodotto in quantità limitate, vinificando uve provenienti da una sola annata, particolarmente pregiata.

La rifermentazione avviene in autoclavi e dura circa 40 giorni, al termine della quale si ottiene questo vino fresco, giovane e versatile.

Dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, Sprigiona i tipici aromi fruttato floreali. Questo amabile ed equilibrato spumante viene prodotto solo con le uve delle annate migliori nelle colline centro occidentali dell'Alta Marca Trevigiana.

Il sapore è morbido e un giusto livello d'acidità rende armonico il gusto. Nel complesso è leggero ma con una buona struttura e persistenza retrolfattiva. Ideale ad inizio pasto, durante l'aperitivo e anche a tutto pasto accostato a ricette dal gusto delicato o a base di pesce. La temperatura di servizio ideale è di 8-10 °C

NOME	Prosecco Aneri D.O.C. – Millesimato Extra Dry
DENOMINAZIONE	Prosecco D.O.C. Treviso – Denominazione Di Origine Controllata
TIPOLOGIA	Bianco- Spumante
UVE	100 % Glera (uve da cui si ottiene il Prosecco)
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, cui segue la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-18 °C, per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave per la “presa di spuma”
ALCOOL	11 % vol
VOLUME	75 cl.